



Hotel-Gasthof zur Mühle
I S M A N I N G

Unsere Empfehlung
Mittwoch, 6. Mai 2026

Vorspeise:

Scheiben von sous-vide gegartem Kalbstafelspitz
mit lauwarmen Spargelbündchen, gepickelten Zwiebeln und Baguette 16,90

Suppe:

Petersilienwurzelsuppe mit Buttercroûtons 7,50

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 21,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 23,90

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 19,90

Gröstl vom Schweinebraten und Knödeln mit Zwiebeln,
frischem Majoran und Spiegelei, dazu Speckkrautsalat 18,50

Milzwurst gebacken oder natur an Kartoffel-Radieserlsalat 15,80

Thai-Curry vom Schweinefilet
mit Kichererbsen und Gemüse, dazu Korianderreis 26,50

Gegrilltes Entrécôte mit Kräuterbutter,
buntem Pfannengemüse und Knoblauchbaguette 33,90

Rahmhackbraten mit Schwammerln, Butterspätzle
und keinem Gärtnersalat 21,50

Wild:

Rehragout mit Schwammerln, Preiselbeeren und Butterspätzle 24,90

Fisch:

In Liebstöckelbutter gebratene Maischolle mit Zitronenbutter,
Kartoffel-Lauchzwiebelstampf und Babyspinatsalat 27,50

Vollwert:

Portion Schrobenshausener Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise,
dazu Petersilienkartoffeln 22,90

Empfehlung: Kleines Wiener Schnitzel 12,50
Parmaschinken 8,90
Portion gekochter Schinken 8,90

Rahmschwammerln mit Semmelknödeln und kleinem Gärtnersalat 21,50

Dessert:

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren 8,50

Tischreservierung unter: 089-96 09 32 80
Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter

